

Grillowana pierś indyka z kaszą jęczmienną i sosem grzybowym



Autor: **kulinarnagosia**
Przepisów: **136** Ocena: **1488**

5-6 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- filety z piersi indyka 1/2 kg
- opakowanie grzybów mrożonych (u mnie własne prawdziwki)
- Kasza jęczmienna 1 szklanka
- Cebula 1 szt.
- Masło 1 łyżka
- śmietana 18 % 2 łyżki
- Sól
- Pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Kaszę ugotować wg. przepisu na opakowaniu.
- 2 Na głębokiej patelni rozgrzać masło i zeszklić pokrojoną w kostkę cebulę, wrzucić mrożone grzyby, podlać niewielką ilością wody i dusić do miękkości (ok.20 min.) podprawić zahartowaną wywarem śmietaną, posolić i popieprzyć do smaku.
- 3 Pokroić pierś z indyka na zgrabne plastry i grillować na patelni lub grillu elektrycznym, ja takiego właśnie użyłam. Taki grill jest o tyle lepszy, że zamykam mięso i jest poddane od razu dużej temperaturze jednocześnie z dwóch stron. Dzięki temu mięso pozostaje soczyste.
- 4 Podawać z ulubionymi dodatkami. Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: